



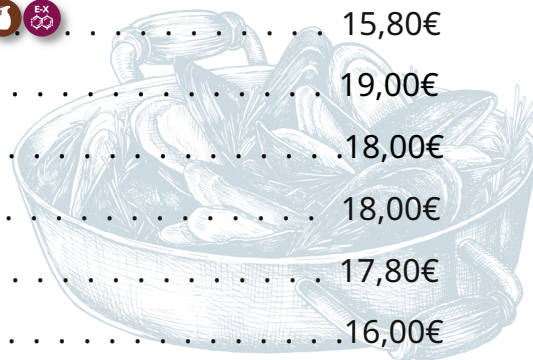
Ensaladas y entrantes fríos

Ensalada de pulpo a la plancha con emulsión de trufa y pera.   	19,50€
Cherry confitado, lechuga, papaya y albahaca	
Ensalada con queso de cabra crujiente, pistachos y naranja.     	18,00€
Lechuga, apio, hierbabuena, cherry, pistacho y naranja	
Ensalada de burrata con peras asadas al vermut.   	21,00€
Rucula, cherry, nueces, peras, aguacate y pesto	
Ceviche filipino de calamansi y pescado.   	21,00€
Chili, mango, cilantro, aguacate, maíz, cebolla, cherry y cítricos	
Tartar de salmón.      	18,50€
Tartar de atún.      	23,80€
Gazpacho mediterráneo.   	10,00€
Anchoas del cantábrico en aceite de oliva virgen.  	18,00€



Frituras y entrantes

Vieiras a la plancha con trigueros.     	22,00€
Alcachofas confitadas a baja temperatura. 	22,00€
Puré de patata trufado, sobrasada de cerdo negro	
Ortigas de mar con wakame. 	21,00€
Pulpo a la plancha con patata trufada.  	22,50€
Croquetas de ceps (<i>boletus</i>) (6 und).     	15,80€
Croquetas de pollo rustido (6 und).     	15,00€
Croquetas de queso y jalapeños (6 und).      	15,80€
Gambas al ajillo.  	19,00€
Mejillones a la marinera.   	18,00€
Mejillones a la menorquina.  	18,00€
Chipirones.  	17,80€
Boquerones.  	16,00€
Calamar a la andaluza con emulsión de kimchie.       	19,00€
Pimientos de Padrón. 	13,50€
Fritura de mar.   	20,50€
Boquerones, chipirones y calamares	





Del mar a la mesa

Gamba roja mallorquina.		S.P.M €/Kilo
Cigalas a la plancha.		S.P.M €/Kilo
Bogavante a la plancha.		88,00 €/Kilo
Calamar a la plancha.		24,50€
Dorada a la plancha.		23,50€
Lubina a la plancha.		24,50€
Rodaballo a la plancha (<i>Filete</i>).		32,00€
Rodaballo con salsa de miel y miso (<i>Filete</i>).		34,00€
Bacalao gratinado con all i oli.		29,00€
Dorada a la sal.		55,00 €/Kilo
Lubina a la sal.		56,00 €/Kilo
Parrillada de pescado.		34,00€
Lubina, dorada, rodaballo, corvina, gamba, mejillón y almeja		
Parrillada de pescado con bogavante.		45,00€
Lubina, dorada, corvina, gamba, mejillón, almeja y bogavante		
Caldereta de langosta (<i>en temporada, mínimo 2 personas</i>).		S.P.M €/Kilo
Langosta a la plancha (<i>en temporada</i>).		S.P.M €/Kilo
Langosta frita con huevos y patatas fritas (<i>en temporada</i>).		S.P.M €/Kilo
Langosta thermidor (<i>en temporada</i>).		S.P.M €/Kilo
Gallo de San Pedro frito con cebolla.		S.P.M €/Kilo

Disponemos de una mayor variedad de pescados frescos según temporada.

De la tierra

Entrecot de Angus (350 gr).		30,00€
Entrecot de Angus a la pimienta o higos con roquefort (350 gr).		32,00€
Solomillo de cebón irlandés (250 gr).		32,00€
Solomillo de cebón a la pimienta o higos con roquefort (250 gr).		34,00€
Magret de pato con foie, boletus y puré de patata trufada.		31,00€
Chuletas de cordero lechal con pure de boniato trufado.		25,00€



(Mínimo 2 personas, precio por persona)

Nuestros arroces

Paella mixta.	     	24,50€
Paella mixta ciega.	    	24,50€
Paella de pescado y marisco.	    	27,00€
Paella de bogavante.	    	34,00€
Paella de la verduras.	  	22,50€
Paella negra de chipirones con all i oli gratinado.	             	26,00€
Fideuá mixta ciega.	     	24,50€
Fideuá de pescado y marisco.	     	27,00€
Arroz meloso de vieiras y gamba roja.	     	34,00€
Arroz meloso de bogavante.	     	34,00€

Por mesa, se sirven un máximo de dos tipos de paella.

Nuestras pastas y pizzas

Spaghettis con marisco.	     	22,50€
Spaghettis a la boloñesa.	  	14,50€
Spaghettis con pesto y gambas rojas del puerto de Andraxt.	    	32,00€
Pizza Dragonera con vegetales y aliño de pesto. Mozzarella, tomate, vegetales, aliño de pesto y orégano	   	15,00€
Pizza Pantaleu con foie, trufa y manzana. Mozzarella, tomate, rúcula, foie, trufa, manzana y orégano	   	17,00€
Gnocchi con verduras y champiñones salteados.	   	20,00€
Pan (precio por persona).		1,70€
All i oli.	        	2,20€
Aceitunas.		1,60€

Si padece alguna alergia, por favor, hágaselo saber a nuestro personal.

													
Gluten	Crustaceo	Huevo	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lacteos	Frutos secos	Apio	Mostaza	Granos de sesamo	Sulfitos	Moluscos	Altramuces